

Описание товара Плита электрическая Пищевые Технологии ПЭП-0,48-ДШ-01



Описание

Электрическая плита **Пищевые Технологии ПЭП-0,48-ДШ-01** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена раздельной регулировкой мощности верхнего и нижнего ТЭНов, аварийным предохранителем от перегрева и регулируемые по высоте ножками. Лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части - из оцинкованной стали.

В комплект поставки входят 2 противня из черного металла размером 530x470x30 мм.

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Одна конфорка: 3 кВт
 - Духовой шкаф: 4,8 кВт
- Площадь рабочей поверхности: 0,48 м²
- Максимальная температура разогрева конфорок: 480 °С
- Время разогрева: 30 мин.
- Максимальная нагрузка на конфорку: 50 кг
- Количество уровней духового шкафа: 4
- Расстояние между уровнями: 60 мм
- Внутренние размеры камеры: 538x535x290 мм
- Габариты в упаковке: 1000x1010x1100 мм
- Объем упаковки: 1,11 м³

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	духовой шкаф
Количество конфорок	4
Размер конфорок	417x295 мм
Конфорка	чугунная
Температурный режим духовки	от 50 до 300 °С
Напряжение	380 В
Мощность	16.8 кВт
Ширина	от 840 до 1050 мм
Глубина	от 850 до 895 мм
Высота	от 860 до 880 мм
Вес (без упаковки)	131 кг
Вес (с упаковкой)	154 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.